

Sábado 4 de noviembre, **BLACK SATURDAY**. No esperes más, los mejores precios están aquí.

Otro mes más tendremos la oportunidad de que los propios productores nos hablen de todo lo que nos ofrece el campo madrileño: las especiales características de sus productos, su calidad, estacionalidad... Además, tendremos la posibilidad de degustar esos productos y de adquirirlos sin intermediarios: del productor al consumidor y a un precio sin competencia.

Se avecina ya el tiempo de guisos calentitos, de infusiones, de chocolates y cafés humeantes y de meriendas dulces.

Los diferentes expositores como Finca Casa de Oficios, de **Torremocha de Jarama**, la Tahona de Talamanca, de **Talamanca de Jarama**, la panadería-pastelería Artbread, de **Torrelaguna** o el Horno de Mariné, de **Torremocha de Jarama**, nos endulzarán con lo más tradicional de esta época: **panes de nueces y pasas, huesos de santo y buñuelos de sabores variados**.

Los nombres de algunos pueblos de la Comunidad de Madrid, como Colmenar Viejo, Colmenar de Oreja, Colmenar del Arroyo o Colmenarejo, hacen referencia a su tradición apícola. La miel de Madrid presenta unas características organolépticas excelentes, determinadas por el tipo de néctar que recogen las abejas, predominando en gran medida las plantas aromáticas, como el romero, el tomillo y el cantueso, junto con otras muchas especies de la flora madrileña, como el roble, la encina y la retama.

Que no te engañen con mejunjes edulcorados y consume miel pura de abejas, sin procesar ni diluir, como la que te ofrecen los apicultores que estarán en nuestro Día de Mercado. La Cabaña Blanca, de **Pezuela de las Torres**, estará presente con su miel clara, que ha obtenido el **Segundo premio de "miel clara"** de la Comunidad de Madrid y a quien podrás preguntar todo lo que quieras saber sobre las propiedades de la miel, del polen, del propóleo, de la jalea real y de los muchos productos que fabrican las abejas.

En el capítulo de quesos y lácteos, no podemos dejar de mencionar los premios recientemente conseguidos por Marqués de Mendiola (**Ciempozuelos**) en el Mundial du Fromage 2023, celebrado en Tours, Francia, en el que obtuvo medalla de oro al mejor queso **AÑEJO** y medallas de plata para el **GRAN RESERVA** y **CURADO**. Nuestra enhorabuena por situar Madrid fuera de nuestras fronteras.

¿A que ya estás deseando que llegue el sábado? Si eres habitual del Día de Mercado, seguro que te vuelve a sorprender gratamente esta edición ya plenamente otoñal, en la que, además de todo lo que ya conoces y lo que te acabo de adelantar, también tendrán

su protagonismo, las legumbres, y como siempre, una variada representación de la huerta madrileña (Fuenlabrada, Perales de Tajuña, San Martín de la Vega, San Martín de Valdeiglesias y Villa del Prado) para que llenes el carro de la compra de hortalizas y verduras recién cortadas; vinos, panes y dulces, quesos, carnes (de ternera, de cabrito, de cordero, de búfalo), ahumados, aceites, mermeladas, ibéricos, vermouths, y un largo etcétera.

Por cierto, ¿por qué esperar a las fechas críticas para adquirir el regalo perfecto para Navidad? En esta edición ya puedes tomar ideas, hablar con los participantes y reservar productos para crear tu propia "cesta regalo de Navidad" con un excelente contenido cien por cien madrileño, con el que quedarás como un rey.

No olvides tu carrito de la compra y ven a disfrutar, en el inigualable entorno de la Casa de Campo, del Día de Mercado. ¡¡¡TE ESPERAMOS!!!

Lugar: Sede de la Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid. Pº Puerta del Ángel, 4.
Recinto Ferial Casa de Campo,  Lago  Puerta del Ángel

Horario: de 10 a 15 horas. **ENTRADA LIBRE**

Información: 91 463 81 50/91 463 57 05 www.camaraagraria.org

